ОРГАНІЗАЦІЯ ПО СТАНДАРТИЗАЦІЇ РАДИ

СПІВРОБІТНИЦТВА АРАБСЬКИХ ДЕРЖАВ

ПЕРСЬКОЇ ЗАТОКИ (РСАДПЗ) (СВІТОВОЇ

ОРГАНІЗАЦІЇ ПО СТАНДАРТИЗАЦІЇ / ВОС)

****

**GSO 21 / 1 984**

ГІГІЄНІЧНІ НОРМАТИВИ ДЛЯ

ХАРЧОВИХ ЗАВОДІВ ТА ЇХ ПЕРСОНАЛУ

ICS: 67.040

ГІГІЄНІЧНІ НОРМАТИВИ ДЛЯ

ХАРЧОВИХ ЗАВОДІВ І ЇХ ПЕРСОНАЛУ

Дата затвердження Радою Директорів GSO:

1404 (H) -10-18 (1984-7-17)

тип документу

:

Технічна інструкція

GSO STANDARD

GSO 21/1984

ГІГІЄНІЧНІ НОРМАТИВИ ДЛЯ ХАРЧОВИХ

ЗАВОДІВ І ЇХ ПЕРСОНАЛУ

1. **ПРИЗНАЧЕННЯ І ОБЛАСТЬ ЗАСТОСУВАННЯ**

Даний стандарт описує гігієнічні нормативи, необхідні для харчових

заводів і їх персоналу.

2. **ДОДАТКОВІ ПОСИЛАННЯ**

GSO149 / 1993 «Бутильована і Небутильована Питна вода».

3. **ВИЗНАЧЕННЯ**

3.1 Харчовий завод: будівля або будівлі, що стоять окремо або разом, а також їх частини,

використовувані для виробництва, переробки, упаковки, транспортування і зберігання

матеріалів і виробів власного виробництва, в тому числі їх околиці, які

знаходиться під контролем заводу.

3.2 Забруднення: Доставка або додавання будь-яких шкідливих і небажаних речовин,

прямо або побічно, до продукту, або наявність таких речовин спочатку в продукті.

3.3 Дезінфекція: зниження мікробного навантаження, за допомогою гігієнічних хімічних або фізичних агентів, до рівня, який не приведе до забруднення харчових продуктів

або нанесення шкоди здоров'ю людини.

3.4 Харчова гігієна: Використання методів, необхідних для забезпечення безпеки,

доброчинності і доброякісності харчових продуктів на всіх етапах їх

підготовки, виробництва, переробки, обробки, зберігання і транспортування.

3.5 Обробка харчових продуктів: будь-який процес, що входить у виробництво,

підготовку, переробку, упаковку, зберігання, транспортування, розподіл і

реалізацію продуктів харчування.

3.6 **Заводські відходи** :

3.6.1 Стічні води: Відходи людей і тварин, в тому числі рідини і суспензії,

відправляються в каналізаційну систему.

3.6.2 Відходи заводу

3.6.2.1 Вода, рідини і тверді матеріали, що залишилися після операцій переробки.

3.6.2.2 Пари і гази, отримані в ході операцій по переробці.

3.7 Боротьба з шкідниками: Різні засоби, які використовуються в захисті або боротьбі проти всіх шкідників і комах, їх виділень або їх частин; а також їх винищення

відповідними гігієнічними методами.

3.8 Санітарно-гігієнічна програма управління: забезпечення прийняття гігієнічних

нормативів по кожному з перерахованих нижче процесів:

- Перевірка і контроль сировини та матеріалів.

- Планування безперервності експлуатації обладнання.

- Перевірка і контроль готової продукції.

- Контроль перевезення вантажів і зберігання.

- Підготовка та перевірка персоналу на предмет дотримання вимог гігієни.

3.9 Прийнятні рівні: Певна кількість зразків береться з партії, в якій

вказують максимальну кількість дозволених дефектних зразків, для того, щоб

розглядати дану партію як відповідає вимогам стандартів, затверджених

організацією зі стандартизації і метрології GCC

GSO STANDARD

GSO 21/1984

4. **МАТЕРІАЛИ, САНИТАРИЯ, ПЕРЕРОБКА І ВИМОГИ**

4.1 Гігієнічні вимоги до обладнання та посуду:

Наведені нижче вимоги повинні бути дотримані щодо обладнання і

посуду.

4.1.1 Матеріали:

4.1.1.1 Всі поверхні, що контактують з харчовими продуктами, повинні бути

нетоксичні, не повинні виробляти неприємний запах або смак, повинні бути

корозійно-стійкі, довговічні при частому митті та дезінфекції, чисті, без

відколів, тріщин і роздроблених окалин, які не піддаються впливу

продовольчих товарів, а також повинні бути негігроскопічним, крім випадків,

якщо використання таких поверхонь, як дерево, може бути необхідно в силу

характеру роботи.

4.1.1.2 оцинкованого заліза не повинно використовуватися в якості матеріалу для

поверхні, контактує з продуктами в обладнанні харчової промисловості.

4.1.1.3 Сплави, що містять покриття зі свинцю, сурми або кадмію не повинні

використовуватися для поверхонь, що контактують з продуктами в обладнанні

харчової промисловості.

4.1.1.4 Обладнання з міді або її сплавів повинно бути покрито оловом таким чином,

щоб продукти не вступали в безпосередній контакт з металом.

4.1.1.5 Пластмаси або скла, які використовуються в технологічному обладнанні для

виробництва харчових продуктів, повинні бути стійкі до стирання і не повинні

містити фенолів, вільного формальдегіду або будь-яких інших речовин,

впливають на характеристики їжі, з якої вони вступають в контакт.

4.1.1.6 Парові котли і пакувальні матеріали повинні складатися з непористого

матеріалу, що не вбирати вологу і не вступати в реакцію з продуктом. з'єднання між

котлами повинні бути доступні для очищення.

4.1.1.7 Полотняні стрічки транспортерів, які використовуються на харчових заводах, повинні бути виготовлені з відповідного матеріалу, який легко чистити, і який не вбирає

харчові соки.

4.1.2 Санітарія:

4.1.2.1 Обладнання та інструменти повинні бути спроектовані і встановлені таким

чином, щоб запобігти небезпеці порушення гігієни, а також бути легко

очищаються і стерилізується.

4.1.2.2 Повинні бути передбачені заходи промислової безпеки та засоби захисту

для гостро заточеного обладнання та начиння.

4.1.2.3 Не повинно бути крапель або конденсації над технологічними лініями.

4.2 Гігієнічні вимоги до будівель:

Наступні гігієнічні вимоги повинні бути дотримані щодо харчових

заводів:

4.2.1 Місцезнаходження:

4.2.1.1 Будівля має бути розташоване далеко від джерел неприємних запахів, диму,

пилу або інших забруднюючих речовин, і не побачиться в місці,

схильному до нестабільності, незалежно від причин такої нестабільності.

4.2.1.2 Розмір:

Будівля має бути великим за розміром, достатньому за призначенням, без

скупченості розташування обладнання, персоналу або матеріалів. Воно повинно мати

достатній простір для зберігання сировини і готової продукції.

4.2.1.3 Дороги та двори:

Дороги і двори, що обслуговують завод і розташовані в районі заводу, повинні бути

придатні для їзди автомобілів.

4.2.1.4 Конструкція:

Конструкція заводу повинна забезпечити належне виконання відповідних

GSO STANDARD

GSO 21/1984

робіт з технічного обслуговування і очищення, а також бути пристосованою для

контролю гігієни на всіх етапах виробництва:

4.2.1.4.1 Будинки повинні бути міцними і досконалими.

4.2.1.4.2 Будинки повинні бути сконструйовані таким чином, щоб запобігти

попадання і розмноження шкідників, комах, птахів, а також забруднювачів

довкілля, таких, як дим або пил.

4.2.1.4.3 Завод повинен бути сконструйований таким чином, щоб дотримувалася гігієна на

регульованому потоці роботи технологічних ліній, від надходження сировини до повної

переробки готової продукції, а також сприяти відповідним умовам для

обробки.

4.2.1.4.4 Підлоги:

Підлоги повинні бути виготовлені з водонепроникних і негігроскопічних

матеріалів. Вони також повинні бути легко Миючі та чистячі, не слизькою,

нетоксичними, без щілин і поглиблень, не бути вразливими до слабких

кислот, лугів і пара. Підлоги повинні мати ухил до дренажної системи.

4.2.1.4.5 Стіни:

Стіни повинні бути побудовані з теплоізоляційних цегли, бути гладкими, водонепроникними, негігроскопічним, миються, легко миючі і переважно пофарбованими нешкідливими фарбами світлого кольору і не мати тріщин.

4.2.1.4.6 Стелі:

Стелі повинні бути сконструйовані таким чином, щоб запобігти

накопичення бруду, конденсату і розвитку цвілі, а також бути легко очищаються.

4.2.1.4.7 Сходи, ліфти, і додаткові споруди (наприклад, тротуари, переносні

сходи і переходи):

Вони повинні бути спроектовані або побудовані таким чином, щоб уникнути

забруднення харчових продуктів і полегшити частий процес їх очищення.

4.2.1.4.8 Двері:

Двері повинні мати гладкі і негігроскопічні поверхні, а також повинні бути

сконструйовані таким чином, щоб самостійно щільно закриватися.

4.2.1.4.9 Вікна та інші отвори:

Вони повинні бути сконструйовані таким чином, щоб уникнути накопичення бруду.

Які відкриваються вікна повинні бути забезпечені відповідними сітчастими екранами

з корозійно-стійких матеріалів (для запобігання попадання мух,

комах і гризунів) і сконструйовані таким чином, щоб полегшити їх очищення

і технічне обслуговування. Вікна повинні мати гладкі і негігроскопічні

поверхні. Внутрішні підвіконня (якщо такі є) повинні бути

похилими, щоб вони не могли бути використані в якості полиць. вікна повинні

бути сконструйовані таким чином, щоб самостійно щільно закриватися.

4.2.1.4.10 Вентиляція:

У будівлі повинна бути забезпечена достатня вентиляція для запобігання

перегріву, конденсації пари і пилу, а також для видалення забрудненого повітря.

Напрямок потоку повітря не повинно бути із забруднених районів в чисті зони.

Виробничі простору і приміщення повинні бути обладнані внутрішніми

засобами вентиляції.

4.2.1.4.11 Освітлення:

Природне або штучне освітлення, якщо цього досить, щоб розрізняти

кольори. Електричні лампочки з фіксованим місцем розташування та підвішені над

технологічними лініями - на всіх етапах виробництва - повинні мати безпечне

виконання і мати таку конструкцію, яка запобігає забрудненню їжі в

випадку поломки. Виникнення тіней або сліпучого світла слід уникати.

4.2.1.4.12 Роздягальні і ванні кімнати:

- Роздягальні: Щоб змінити свій одяг, працівники повинні мати відповідні

GSO STANDARD

GSO 21/1984

приміщення з особливими шафами для зберігання свого одягу. робочі комбінезони

повинні бути чистими і сухими.

- Ванні кімнати: Персоналу повинні бути доступні ванні кімнати, забезпечені

гарячою і холодною водою в достатній кількості. Ванні кімнати не повинні бути

суміжними з приміщеннями для обробки харчових продуктів. Вони повинні міститися

в чистоті і бути забезпеченими відповідними миючими засобами. стіни

ванних кімнат повинні бути викладені глазурованою керамічною плиткою, яку

легко чистити; кращий забарвлення стін нешкідливою фарбою повинен бути світлого

кольору, також не повинно бути тріщин.

GSO STANDARD

GSO 21/1984

Кількість ванних кімнат має бути не менше ніж вказано в таблиці:

|  |  |
| --- | --- |
| Кількість людей в одну зміну | Кількість ванних кімнат |
| Від 1 до 10  Від 11 до 20  Від 21 до 40  Від 41 до 60  Від 61 до 80  Від 81 до 100  Більше 100 | 2  4  6  8  10  12  Одна ванна кімната  на кожні  10 додаткових людей |

4.2.1.4.13 Туалетні кімнати:

Туалетні кімнати повинні бути сконструйовані таким чином, щоб забезпечити

видалення відходів відповідно до санітарно-гігієнічними нормами і повинні бути

забезпечені такими, що зачиняються дверима; має бути присутнім хороше освітлення і

вентиляція. Вони не повинні бути суміжними з ділянками поводження з харчовими

продуктами, повинні бути в належному санітарному стані, оснащені сифонами і

відповідними системами опалення та охолодження, а також забезпечені засобами для миття і сушки рук, як зазначено в пункті 4.2.1.4.14.

Повинні бути присутніми нагадування персоналу про вимогу мити руки з милом і

миючими засобами після користування туалетом.

Кількість туалетних кімнат повинно бути не менше ніж вказано в таблиці:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Кількість людей в  одній зміні | Кількість  туалетних кімнат  кількість | Кількість  умивальників |
| Від 1 до 10  Від 11 до 20  Від 21 до 40  Від 41 до 60  Від 61 до 80  Від 81 до 100  Більше 100 | 2  4  6  8  10  12  Одна туалетна кімната  на кожні  10 додаткових людей | 2  4  6  8  10  12  Один рукомийник  на кожні  10 додаткових людей |

4.2.1.4.14 Засоби для миття рук:

Повинні бути передбачені, де це необхідно, адекватні і зручні умови для миття і

сушки рук персоналу, що знаходяться в безпосередній близькості від робочих місць.

Рекомендується наявність одноразових рушників. Дані кошти повинні постійно

утримуватися в належному санітарному стані.

4.2.1.4.15 Утилізація відходів:

Утилізація відходів здійснюється таким чином, щоб уникнути забруднення джерел

питної води і продуктів харчування. Сантехнічні лінії і лінії утилізації відходів,

повинні бути затверджені відповідним чиновником. Вони повинні бути ізольовані

таким способом, щоб запобігти дифузію запахів і поява шкідників і

комах.

4.2.1.4.16 Водопостачання:

- Питна вода:

Вона повинна надається в достатній кількості, і бути належним чином захищена

від забруднення. Питна вода повинна відповідати стандартам GSO, затвердженим

організацією зі стандартизації і метрології GCC як «Бутильована і

Небутильована Питна Вода ». Можливе застосування тільки одноразових чашок.

- Непитна вода:

Непитна вода повинна відповідати гігієнічним нормативам, затвердженим

відповідним чиновником, і не містити мікробіологічних забруднень. допустиме

зміст коліформних бактерій не більше 4 на 100 mi.

4.2.1.4.17 Збір та утилізація зіпсованих матеріалів і харчового обладнання:

Необхідно забезпечити відповідні способи збору і перевезення зіпсованих матеріалів

і продуктів в спеціальне місце, розташоване поза заводом.

4.3 Гігієнічні вимоги до обробки

Нижче наведені обов'язкові до дотримання вимоги до процесу обробки:

4.3.1 Робота з сировиною

4.3.1.1 Вихідні матеріали не можуть бути використані, якщо вони спочатку містять

розкладаються токсичні або сторонні речовини, які не будуть видалені до

прийнятних рівнів звичайними процедурами сортування, підготовки або обробки.

4.3.1.2 Сировина має зберігатися в приміщення заводу в умовах, які можуть захистити його від забруднення, зараження і швидкого псування. Склади, їх двері і вікна повинні бути сконструйовані таким чином, щоб запобігти потраплянню гризунів. якщо гризуни

присутні, склади повинні бути повністю очищені та продезінфіковані від гризунів,

а потім щільно закриті, щоб запобігти їх повторній появі.

4.3.1.3 Вода, яка використовується для транспортування сировини, повинна відповідати

GSO STANDARD

GSO 21/1984

Стандарту GSO, схваленому організацією зі стандартизації і метрології GCC як «Бутильована і Небутильована Питна Вода ». Морська вода, що використовується для транспортування риби та інших морських продуктів, допускається тільки з дозволу відповідного посадової особи, і підлягає періодичній перевірці.

4.3.2 Перевірка і сортування:

Перед відправкою на технологічну лінію, або в зручній фазі в ході її роботи, сировину

має бути перевірено, відсортовано і відібрано у міру необхідності для видалення

непридатних матеріалів. Такі кроки повинні бути виконані відповідно до санітарно

гігієнічними нормами, для того, щоб в роботу потрапили тільки високоякісні

сировинні матеріали.

4.3.3 Миття або інші підготовчі операції:

Сировина необхідно відмити для видалення пилу і інших забруднень. Вода, яка використовується для цих цілей, не повинна бути використана повторно без відповідної обробки, для збереження її нешкідливості для здоров'я людей.

4.3.4 Підготовка і обробка:

Підготовчі операції, що сприяють випуску готової продукції, а також операції

упаковки повинні проводитися своєчасно, щоб забезпечити швидку обробку

послідовних одиниць продукції при виробництві в умовах, які забезпечать

відсутність забруднення, зниження якості, псування продукції або розвиток в ній патогенних мікроорганізмів або токсичності. Випадкові зразки повинні бути взяті з

технологічної лінії і з готової продукції для посвідчення в безпеці виробництва.

4.3.5 Методи упаковки і зберігання готової продукції:

Нижче наведені обов'язкові до дотримання вимоги з питань упаковки і консервації

продукції:

4.3.5.1 Тип пакувального матеріалу:

Пакувальні матеріали не повинні містити будь-яких речовин, що викликають

неприйнятні органолептичні зміни в продукції, і повинні бути такими, щоб

не викликати токсичність і не впливати на харчові продукти, з якими вони вступають в

контакт.

Пакувальні матеріали повинні не бути гігроскопічними, не повинні мати смаку і запаху і

повинні забезпечувати захист продукту від забруднення.

4.3.5.2 Технології упаковки і зберігання:

- Упаковка повинна здійснюватися при дотриманні відповідних санітарно

гігієнічних умов.

- Методи зберігання повинні бути такими, щоб захистити продукт від забруднення, зараження

і розвитку будь-якого небезпечного для здоров'я людини захворювання.

4.3.6 Маркування готового товару:

Оброблені продукти, підготовлені для продажу або розповсюдження, в ході обробки

або упаковки повинні бути промарковані таким чином, щоб можна було встановити

номер партії і дату їх виробництва, для того щоб, при необхідності, вказаний номер

партії, який міг бути заражений або бути не придатним для цілей його використання, міг

бути відділений від решти продукції.

4.3.7 Зберігання та транспортування готової продукції:

4.3.7.1 Кінцевий продукт повинен зберігатися і транспортуватися в таких умовах, щоб

виключити можливість його забруднення або поширення в ньому мікроорганізмів.

Продукт повинен бути захищений від псування або пошкодження контейнерів.

4.3.7.2 Під час зберігання необхідно здійснювати періодичну перевірку готового

вироби, щоб переконатися, що їжа підходить для вживання в їжу людиною, і що вона

відповідає вимогам стандарту на готову продукцію.

4.3.7.3 Склади повинні бути сухими, із кондиціонерами і холодильними приміщеннями, а

також повинні бути захищені від гниття.

GSO STANDARD

GSO 21/1984

4.4 Гігієнічні вимоги до персоналу:

Наведене нижче слід брати до уваги:

4.4.1 Особи, які займаються обробкою харчової продукції, повинні, перед їх призначенням,

бути оглянуті відповідним представником офіційних органів охорони здоров'я в

Відповідно до вимог, встановлених відповідним відділом Міністерства

охорони здоров'я. Такий медичний огляд цих людей проводиться періодично і після

їх призначення, один або кілька разів щороку, в міру необхідності, щоб

гарантувати, що вони придатні за станом здоров'я і не мають інфекційних

захворювань.

4.4.2 Персонал, який має інфіковані рани, виразки або будь-які інфекційні

захворювання, повинен бути ізольований до повного одужання.

4.4.3 Персонал заводу, що займається зберіганням швидкопсувних продуктів, приймає

ванну до і після операцій з переробки. Крім того, він повинен носити маски на рот і ніс,

щоб запобігти забрудненню харчових продуктів.

4.4.4 Персонал повинен своєчасно стригти свої нігті і мити руки з милом або миючими

засобами перед початком роботи. Неприпустимо носіння всіх видів ювелірних виробів,

щоб уникнути їх контакту з харчовими продуктами.

4.4.5 Персонал повинен бути забезпечений чистою формою, чистими рукавичками хорошого якості, і чистими головними уборами, якщо це необхідно. Одяг не може бути

повішена в кімнатах обробки харчових продуктів.

4.4.6 Заборонено їсти, пити, плювати, чистити ніс, жувати жувальну гумку і нюхати

нюхальний тютюн, курити тютюнові вироби в будь-якій формі під час виробництва,

обробки і упаковки на території заводу.

4.4.7 Під час виробничих процесів, працівник не повинен торкатися пальцем рота, очей,

вух, носа або голови, а також не повинен кашляти або чхати поруч з будь-якою їжею.

4.4.8 Персонал не повинен спати або лежати в приміщеннях для обробки або на території

складів.

4.4.9 Повинні бути вжиті заходи для запобігання забруднення харчових продуктів

відвідувачами під час обробки продукції.

**5. БОРОТЬБА З ШКІДНИКАМИ**

Наведене нижче слід брати до уваги:

5.1

Всі зовнішні місця гніздування шкідників, а також всі місця укриттів і зимівель

всередині приміщень повинні знаходитися під періодичним контролем.

5.2

Підлоги, стіни, ковшові елеватори та конвеєри повинні часто перевірятися для

виявлення присутності виділень і яєць комах в щілинах.

5.3

Відлякують шкідників речовини повинні бути досить ефективними в

щодо гризунів. Вони повинні використовуватися таким чином, щоб не приводити до

забруднення продуктів харчування, і їх токсичність повинна бути низькою для людини.

5.4

Після застосування пестицидів, забруднене обладнання та посуд повинні бути

ретельно очищені, щоб видалити їх залишки. Очисники повинні бути повністю

розчинними, що не викликають корозії металевих поверхонь, з хорошим

змочуванням або проникаючим дією, з емульгуючим дією по відношенню до

жиру і розчиняє дію відносно залишків їжі і мають бактерицидні

властивості.

5.5 Пестициди повинні зберігатися в закритих приміщеннях, що використовуються тільки для З цією метою, і видаватися виключно з дозволу тільки належним чином навченому

GSO STANDARD

GSO 21/1984

персоналу. Особливу обережність необхідно дотримувати, щоб уникнути забруднення

харчових продуктів.

**6** . **ПРОГРАМА КОНТРОЛЮ ГІГІЄНИ**

Наведене нижче слід брати до уваги:

6.1 Кожен завод призначає одну людину, відповідального за чистоту заводу, чиї

обов'язки переважно відокремлені від виробництва.

6.2 Ця людина повинна мати помічників, що мають підготовку по використанню

спеціальних інструментів очищення, а також їх монтажу. Вони повинні бути інформовані про небезпеки зараження.

6.3 Критична область, обладнання та матеріали повинні знаходитися під особливим

увагою і наглядом.

**7.** **МЕТОДИ ЛАБОРАТОРНОГО КОНТРОЛЮ**

Наведене нижче слід брати до уваги:

7.1 Кожен завод має спеціальну лабораторію для проведення випробувань,

необхідних для забезпечення безпеки продукції.

7.2 Офіційна влада, кожен відповідно до своїх обов'язків і функціями,

періодично повинні брати проби продукції для аналізу з метою забезпечення безпеки

продукції і її відповідність стандартам.

**8 НАВЧАННЯ гігієни персоналу**

8.1 Персонал повинен бути проінформований про правила гігієни, які необхідно

дотримуватися під час обробки харчових продуктів і заборону забруднення.

8.2 Інформаційні програми, підготовлені для персоналу заводу (семінари,

фільми, лекції, постери) повинні бути доступні, щоб підкреслити важливість гігієни при

роботі з харчовими продуктами і звернути увагу на запобіжні заходи,

необхідні для запобігання забруднення харчових продуктів.